

?okoladna torta sa plazma keksom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 150 g šećera u prahu
- 250 g margarina
- 100 g čokolade (može mlečna, a može i za kuvanje)
- 300 g mlevene plazme
- 3 bela šlaga
- 1 pakovanje gotovih čokoladnih kora (tri korice)

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, da se dobro sjedine.

Posebno penasto umutiti jaja i sjediniti sa margarinom. Kada je dobro sjedinjeno dodati, mlevenu plazmu, čokoladu istopiti na laganoj temperaturi, malo ostaviti da se prohladi, da ne bude previše vruća i dodati u prethodnu masu i dobro sjediniti.

Posebno umutiti sva tri šlaga sa malo manje vode ili mleka, kao što je navedeno na kesici, da bi šlag bio čvršći ili staviti ucvršćivac za šlag.

Staviti prvu koru na tacnu, pa preko nje fil sa plazmon, zatim šlag, pa druga kora. Postupak ponoviti na drugoj i trećoj kori, s tim što na trećoj kori, stavite šlag, i ujedno filujte sa strane. Možete je ukasiti mlevenom plazmon, čokoladnim mrvicama ili po vašoj želji. Ja sam svoju tortu, ukasila marcipanom. Prijatno!